Instruções para utilização

PLANO

PT

PT BE

Português, 1 Deutsch, 12

IPG 640 S
IPG 751 S

Índice

INDESIT

Instalação

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

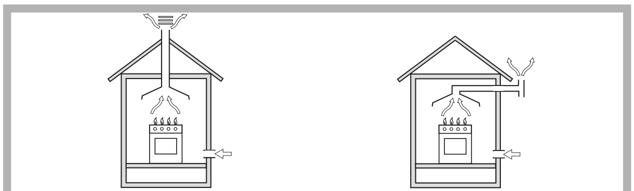
Posicionamento

! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

! Este aparelho pode ser instalado e funcionar somente em local permanentemente ventilado segundo a posição de Normas em vigor. Devem ser observados os seguintes requisitos:

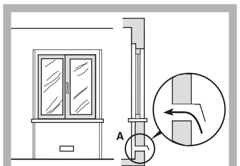
- O local deve prever um sistema de descarga para o externo dos fumos de combustão, realizado mediante uma capa ou um ventilador eléctrico que entre automaticamente em função cada vez que se acender o aparelho.



Em chaminé ou tubo de chaminé ramificado (reservado aos aparelhos de cocção)

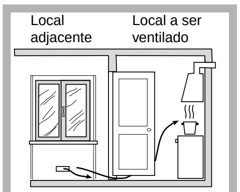
Directamente para fora

- Na cozinha deve haver um sistema que possibilite um fluxo de ar necessário para uma combustão regular. O fluxo de ar necessário à combustão não deve ser inferior a 3 m^3/h para kW de potência instalada.



Exemplos de abertura de ventilação para ar comburente

O sistema pode ser realizado capturando o ar directamente desde a parte externa do edifício através de um tubo de pelo menos 100 cm^2 de secção útil que não se entupa acidentalmente.



Aumento da fenda entre porta e soalho

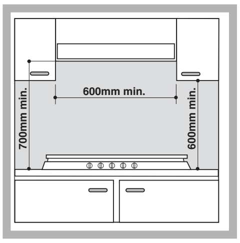
Outro sistema possível, seria o de capturar o ar em forma indirecta, a partir de locais adjacentes que não constituam partes comuns do imóvel, ambientes com perigo de incêndio, nem quartos de dormir, que possuam um conduto de ventilação comunicadora com a parte externa.

- Os gases de liquefeitos de petróleo, mais pesados do que o ar, estagnam-se embaixo. Portanto, as salas que contiverem cilindros de GLP devem possuir aberturas para fora, de maneira que possibilitem o escoamento para baixo dos eventuais escapes de gás. Portanto os cilindros de GLP, mesmo vazios ou parcialmente cheios, não devem ser instalados nem guardados em lugares ou vãos a nível mais baixo do que o solo (caves etc.). É oportuno deixar na cozinha apenas o cilindro sendo utilizado, colocado de maneira a não ser sujeito à acção directa de fontes de calor (fornos, chaminés, esquentadores etc.) capazes de chegar a temperaturas superiores a 50° C.

Encaixe

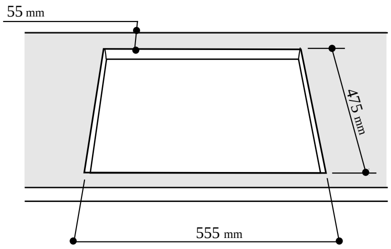
Os planos de gás e mistos são predispostos com grau de protecção contra aquecimento excessivo de tipo X, portanto é possível instalá-lo ao lado de móveis cuja altura não ultrapasse a do plano de trabalho. Para instalar correctamente o plano de cozedura é necessário obedecer as seguintes regras:

- Os móveis situados ao lado, com altura superior aquela do plano de trabalho, devem ser situados ao menos 600 mm do bordo do mesmo plano.
- Os exaustores devem ser instalados segundo os requisitos indicados nos livretes de instruções dos próprios exaustores e, em todo o caso, a uma distância mínima de 650 mm.
- Posicionar as partes suspensas adjacentes à capa em uma altura mínima do top de 420 mm (*veja a figura*).

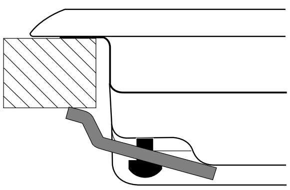


Se o plano de cozedura for instalado embaixo de uma prateleira, esta deverá estar pelo menos a 700 mm do plano de trabalho (*veja a figura*).

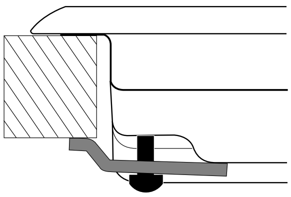
- O vão do móvel deverá ter as medidas indicadas na figura. Há ganchos prendedores que possibilitam prender o plano sobre um top desde 20 até 40 mm. de espessura. Para prender bem o plano é aconselhável utilizar todos os ganchos que houver.



Esquema para prender os ganchos

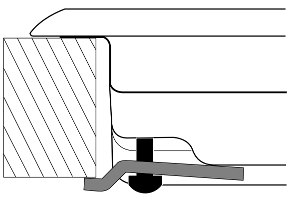


Posição do gancho para **H=20mm**

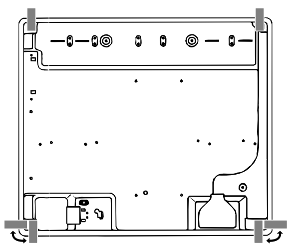


Posição do gancho para **H=30mm**

Frente



Posição do gancho para **H=40mm**



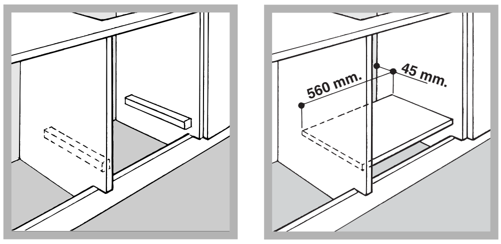
Atrás

! Utilize os ganchos fornecidos dentro da "embalagem dos acessórios"

- Se o plano de cozedura não for instalado sobre um forno de encaixar, é necessário inserir um painel de madeira como isolamento. O mesmo deverá ser posicionado a uma distância mínima de 20 mm da parte inferior do plano.

Ventilação

Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).



! É possível instalar o plano somente sobre fornos de encaixe equipados com ventilação de arrefecimento.

Ligação eléctrica

Os planos equipados com cabo de alimentação de três pólos são predispostos para o funcionamento com uma corrente alternada na tensão e a frequência de alimentação indicada na placa de identificação (situada na parte inferior do plano). A ligação à terra do cabo distingue-se pelas cores amarelo - verde. No caso de instalação acima de um forno de encaixar, a ligação eléctrica do plano e a do forno precisam ser realizadas separadamente, seja por razões de segurança eléctrica, seja para facilitar uma eventual remoção do forno.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação.
No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação;
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação;
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

PT

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.

! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.

! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).

! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

Ligação do gás

A ligação do aparelho à tubagem ou à botija do gás deverá efectuar-se conforme prescrito pelas Normas Nacionais em vigor, somente após ter controlado que o mesmo esteja regulado para o tipo de gás com o qual será alimentado. Em caso contrário, efectuar as operações indicadas no parágrafo "Adaptação a diferentes tipos de gás".
Em caso de alimentação com gás líquido de botija, utilizar reguladores de pressão em conformidade com as Normas Nacionais em vigor.

! Para garantir um funcionamento seguro, uma utilização de energia apropriada e maior duração da aparelhagem, assegurar-se que a pressão de alimentação respeite os valores indicados na tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos".

Ligação com tubo rígido (cobre ou aço)

! A ligação do sistema de gás deve ser realizada de maneira a não provocar solicitações de nenhum género ao aparelho.
Na rampa de alimentação do aparelho há uma junta em "L" dirigível, cuja retenção é assegurada por uma guarnição. Se for preciso girar a união será absolutamente necessário trocar a guarnição de vedação (fornecida com o aparelho). A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.

Ligação com tubo flexível de aço inoxidável de parede contínua com engates de rosca

A junta de entrada de gás no aparelho tem rosca de 1/2 gás macho cilíndrica.
A instalação destes tubos deve ser efectuada de maneira que o seu comprimento, em condições de máxima extensão, não seja maior de 2.000 mm. Quando a ligação estiver terminada, assegure-se de que o tubo metálico flexível não entre em contacto com as partes móveis ou fique amassado.

! Utilize exclusivamente tubos em conformidade com os regulamentos e guarnições de retenção em conformidade com os regulamentos nacionais em vigor.

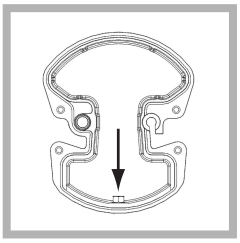
Controle da vedação

! Ao terminar a instalação controlar a vedação de todas as juntas utilizando uma solução de sabão e nunca uma chama.

Adaptação aos diferentes tipos de gás

Para adaptar o plano de cozedura a um tipo de gás diferente ao para o qual estiver preparado (indicado na etiqueta presa na parte inferior do plano ou na embalagem), será necessário trocar os bicos dos queimadores mediante as seguintes operações:

1. tire as grades do plano e solte os queimadores do lugar.
2. desparafusar os bicos utilizando uma chave a tubo de 7mm, e substituí-los com aqueles apropriados para o novo tipo de gás (ver tabela 1 "Características dos queimadores e dos bicos"). No caso do queimador Mini WOK, para desparafusar o bico empregue uma chave aberta de 7 mm *(veja a figura)*.



3. Monte outra vez as partes, realizando estas operações na ordem contrária.
4. no final da operação, troque a velha etiqueta de calibragem por outra corresponda ao novo tipo de gás utilizado, que se encontram nos nossos centros de assistência técnica.

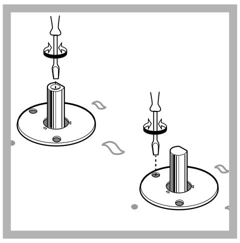
- Regulação do ar primário dos queimadores

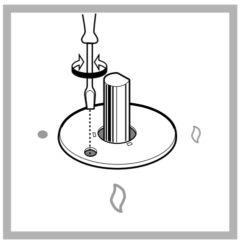
Os queimadores não necessitam de qualquer regulação de ar primário.

- Regulação dos mínimos

1. Coloque a torneira na posição de mínimo;
2. Retire o selector e ajuste o parafuso de regulação situado no interior ou ao lado da haste da torneira até obter uma pequena chama regular.
3. Verifique se ao girar rapidamente o botão da posição de máximo até a de mínimo, os queimadores não se apagam.

4. Nos aparelhos equipados com dispositivo de segurança (termopar), em caso de não funcionamento do dispositivo com os queimadores no mínimo, aumente a capacidade dos próprios mínimos mediante o parafuso de regulação.





5. Depois de realizar a regulação, restabeleça os lacres situados nos 'by-pass' com cera lacre ou materiais equivalentes.

! No caso dos gases líquidos, o parafuso de regulação deve ser atarraxado até o fundo.

! Ao terminar a operação substitua a velha etiqueta de calibragem com a que corresponde ao novo gás utilizado que se acha nos nossos Centros de Assistência Técnica.

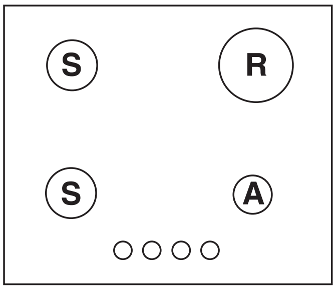
! Se a pressão do gás utilizado for diferente (ou variável) daquela prevista, é necessário instalar na tubagem de entrada um regulador de pressão (conforme as Normas Nacionais em vigor).

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Ligações eléctricas	ver quadro das características
	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: - 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações - 2004/108/CEE de 15/12/04 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações - 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. - 2009/142/CEE de 30/11/09 (Gás) e posteriores modificações. - 2002/96/CEE e posteriores modificações.

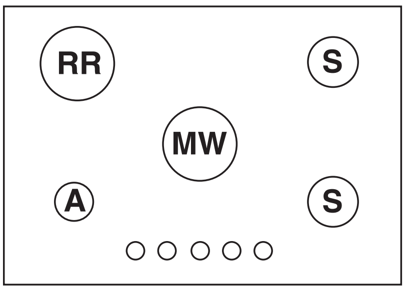
Características dos queimadores e bicos

Tabla 1				Gás Liquefeito					Gás Natural	
Queimador	Diâmetro (mm)	Poténcia térmica kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)		Bico 1/100	Capacid.* g/h		Bico 1/100	Capacid.* l/h
		Nomin.	Reduz.		(1)	(mm)	***	**	(mm)	
Ràpido (R)	100	3.00	0.70	41	39	86	218	214	116	286
Ràpido Reduz. (RR)	100	2.60	0.70	41	39	80	189	186	110	248
Semi Ràpido (S)	75	1.65	0.40	30	28	64	120	118	96	157
Auxiliar (A)	55	1.00	0.40	30	28	50	73	71	79	95
Mini WOK (MW)	110	3.50	1.50	—	61	91	254	250	138	333
Pressões de alimentação	Nominal (mbar) Minima (mbar) Màxima (mbar)						28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* A 15°C e 1013 mbars-gás seco
** Propano P.C.S. = 50,37 MJ/Kg.
*** Butano P.C.S. = 49,47 MJ/Kg.
Natural P.C.S. = 37,78 MJ/m^3
(1) Sòmente para os aparelhos com dispositivo de segurança contra fugas de gás



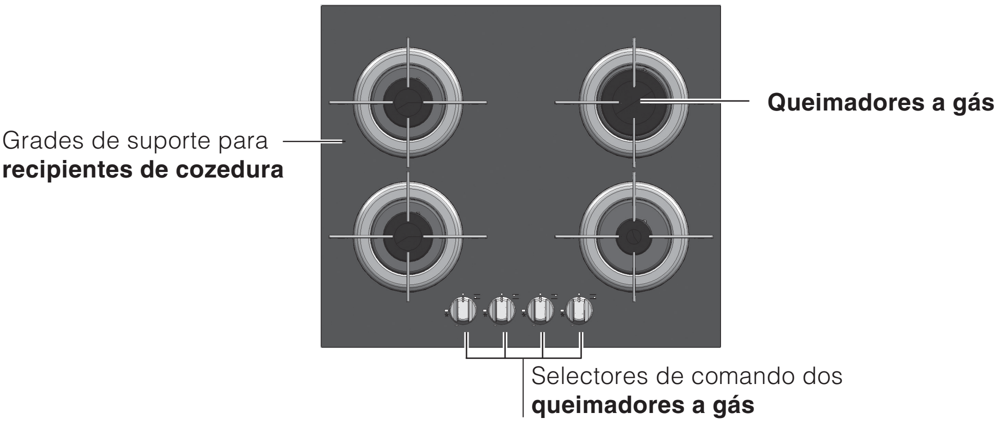
IPG 640 S

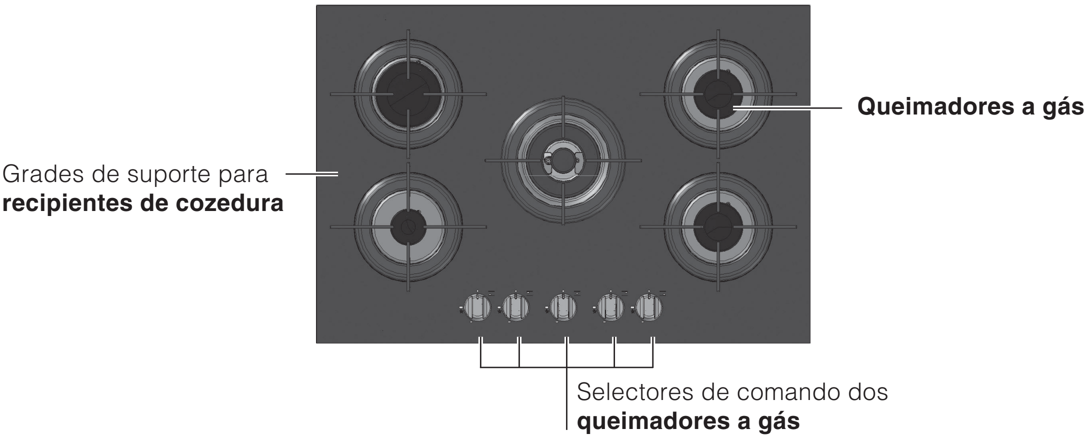


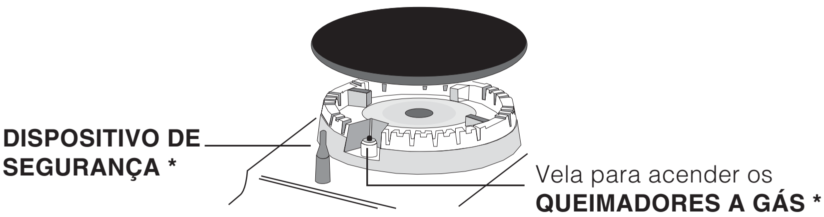
IPG 751 S

Descrição do aparelho

Vista de conjunto







- **OS QUEIMADORES** são de diferentes tamanhos e potências. Escolha o mais adequado ao diâmetro do recipiente a ser utilizado.
- Selectores de comando dos **QUEIMADORES A GÁS** para a regulação da chama.
- Vela para acender os **QUEIMADORES A GÁS*** permite o acendimento automático do queimador escolhido.
- **DISPOSITIVO DE SEGURANÇA*** no caso em que a chama se apague acidentalmente, interrompe a saída do gás.

*Há somente em alguns modelos.

Início e utilização

PT

! Em cada selector está indicada a posição do queimador de gás ou da chapa eléctrica* correspondente.

Queimadores a gás
O queimador escolhido pode ser regulado mediante o respectivo botão da seguinte maneira :

- • Apagado
- ▬ Máximo
- ▬ Mínimo

Para acender um dos queimadores, aproximar a ele uma chama ou um acendedor, premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.
Nos modelos dotados com o dispositivo de segurança, é preciso manter o manípulo premido durante cerca de 6 segundos, até que se aqueça o dispositivo que mantém automaticamente a chama acesa.
Nos modelos dotados de dispositivo para acender, para acender o queimador escolhido, em primeiro lugar apertar o botão para acender, identificado com o símbolo ☆, em seguida premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência.
Alguns modelos são dotados de acendedor integrado internamente ao botão, neste caso contém o dispositivo para acender e não o botão.
Para acender o queimador escolhido basta premer até o fundo e girar o respectivo manípulo no sentido anti-horário até a posição de máxima potência e mantê-lo premido até que se acenda.

! Se apagar-se acidentalmente a chama do queimador feche o botão de comando e tente acender novamente somente após um minuto no mínimo.

Para apagar o queimador é necessário rodar o selector (correspondente ao símbolo "•") na direcção horária até que se apague.

Conselhos práticos para utilização dos queimadores

Para obter a máxima performance é bom lembrar-se do seguinte:
- utilize recipientes adequados para cada um dos queimadores (veja a tabela) com o objectivo de evitar que as chamas ultrapassem o fundo dos recipientes.
- utilize sempre recipientes de fundo chato e com tampa.
- no momento em que começar a ferver, rode o botão para a posição de mínimo.

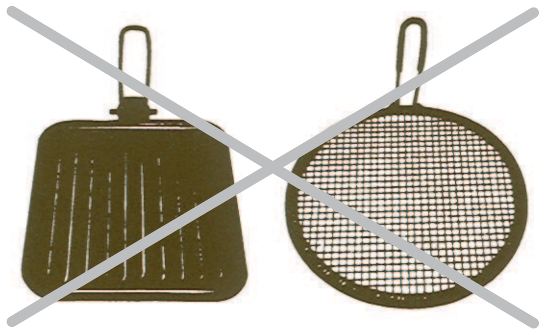
Queimador	ø Diámetro Recipientes(cm)
Rápido (R)	22 – 24
Semi Rápido (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14

Panelas para usar nos planos de 60 cm

Queimador	ø Diámetro Recipientes(cm)
Rápido Reduzido (RR)	24 – 26
Semi Rápido (S)	16 – 20
Auxiliar (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	24 – 26

Panelas para usar nos planos de 75 cm

Para identificar o tipo de queimador, consultar os desenhos apresentados no parágrafo "Características dos queimadores e dos bicos".



! Não utilizar difusores, torradeiras ou grades para carne de aço inoxidável sobre os queimadores de gás.

***** Há somente em alguns modelos.

Precauções e conselhos

INDESIT

PT

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

- **Este aparelho refere-se a um aparelho de encaixar de classe 3.**
- **Para os aparelhos a gás funcionarem correctamente é necessário uma troca de ar regular do ambiente. Assegurar-se que sejam respeitados os requisitos do parágrafo "Posicionamento" no momento da instalação".**
- **As instruções são válidas somente para os países de destino para os quais os símbolos constam no livrete e na placa de identificação do aparelho.**
- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- **O aparelho deve ser utilizado para cozinhar alimentos, somente por pessoas adultas e conforme as instruções contidas neste livrete. Qualquer outro uso (como por exemplo, aquecedor de ambientes) deve ser considerado impróprio e portanto perigoso. O fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos derivados de usos impróprios, errados e irrazoáveis.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Assegure-se sempre que os selectores estejam na posição "●"/"○" quando não estiver a utilizar o aparelho.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Certifique-se que as pegas das panelas fiquem sempre viradas para o lado interno do plano de cozedura para evitar batidas acidentais.
- Não feche a tampa de vidro (se presente) com os queimadores ainda estiverem quentes.
- Não utilize panelas instáveis ou deformadas.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- **O aparelho não é destinado a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador externo ou por um sistema de comando à distância separado.**

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.
  Poder-se-á entregar o electrodoméstico desactualizado ao serviço de recolha público, levá-lo às áreas comuns apropriadas ou, se previsto na legislação nacional sobre a matéria, devolve-lo ao revendedor ao mesmo tempo que se adquire um novo produto de tipo equivalente.
  Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão de sistemas de recolha e reciclagem de aparelhos desactualizados.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

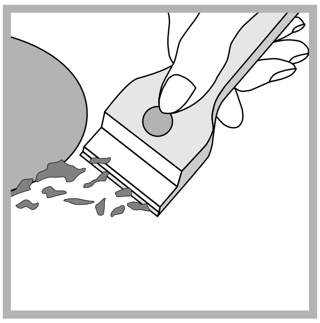
Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

Limpeza do aparelho

! Evite o emprego de detergentes abrasivos ou corrosivos, tais como tira-manchas e produtos contra ferrugem, detergentes em pó e esponjas com superfície abrasiva. podem arranhar irremediavelmente a superfície.

! Nunca utilize equipamento de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar a aparelhagem.

- Para a manutenção ordinária, é suficiente lavar o plano com uma esponja húmida e, em seguida, enxugar com papel absorvente de cozinha.
- Os componentes móveis dos queimadores precisam ser lavados frequentemente com água quente e detergente, tome cuidado para eliminar as eventuais crostas.
- Nos planos com acendimento automático, é necessário proceder frequentemente a uma limpeza cuidada da extremidade dos dispositivos de acendimento electrónico instantâneo e é também necessário verificar que os orifícios de saída do gás não estejam entupidos.
- O aço inoxidável poderá manchar-se se ficar em contacto durante muito tempo com água fortemente calcária ou com detergentes agressivos (contendo fósforo). É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Para mais é bom enxugar eventuais vazamentos de água.
- antes de começar a cozer, a superfície da chapa deve ser limpa utilizando um pano húmido para remover a poeira ou resíduos de alimentos anteriormente cozidos. A superfície da chapa deverá ser limpa regularmente com água morna e um detergente não abrasivo. Periodicamente será necessário utilizar produtos específicos para a limpeza das chapas de cozedura de vidro cerâmica. Primeiro retirar da chapa de cozedura todos os restos de comida e gotas de gordura com, por exemplo, uma espátula de limpeza CERA Quick® (não fornecida).
Limpar a chapa de cozedura quando estiver morna, utilizar um produto de limpeza adequado (como o da linha Solutions disponível em todos os Centros de Assistência Técnica) e toalha de papel, esfregar com um pano húmido e enxugar. Folhas de papel alumínio, objectos de matéria plástica ou materiais sintéticos, que tenham derretido, e também açúcar ou alimentos com alto conteúdo de açúcar, devem ser removidos imediatamente da zona de cozedura ainda quente com uma espátula. Produtos de limpeza específicos formam uma camada superficial transparente que repele a sujidade, que protege também a superfície contra possíveis danos causados por alimentos com alto conteúdo de açúcar. Em nenhum caso utilizar esponjas ou produtos abrasivos, evitar também detergentes quimicamente agressivos tais como spray para forno ou produtos que removem as manchas.





Manutenção das torneiras do gás

Com o tempo pode ocorrer o caso de uma torneira que se bloqueie ou apresente dificuldades na rotação, portanto será necessário substituir a torneira mesma.

! Esta operação deve ser efectuada por um técnico autorizado pelo fabricador.

Anomalias e soluções

PT

Pode acontecer do plano não funcionar ou não funcionar bem. Antes de chamar a assistência técnica, vejamos o que é possível fazer. Antes de mais nada, verifique que não haja interrupções nas redes de alimentação de gás e electricidade, especialmente se as torneiras do gás antes do plano estão abertas.

Anomalias	Possíveis causas / Solução
O queimador não se acende ou a chama não é uniforme.	• Estão entupidos os furos de saída do gás do queimador. • Estão instalados correctamente todos os componentes móveis que compõem o queimador. • Há correntes de ar nas proximidades do plano.
A chama não permanece acesa nas versões com segurança.	• O botão não foi premido até o fundo. • Não foi mantido premido até o fundo o botão durante um tempo suficiente para activar o dispositivo de segurança. • Estão entupidos os furos de saída do gás em correspondência ao dispositivo de segurança.
O queimador em posição de mínimo não permanece aceso.	• Estão entupidos os furos de saída do gás. • Há correntes de ar nas proximidades do plano. • A regulação do mínimo não está correcta.
Os recipientes são instáveis.	• O fundo do recipiente é perfeitamente plano. • O recipiente está no centro do queimador ou na da chapa eléctrica. • As grades foram invertidas.

Se, apesar de todos os controlos, o plano não funcionar e o inconveniente que observaram permanecer, chame o Centro de Assistência Técnica. Comunique:

- o modelo da máquina (Mod.)
- o número de série (S/N)

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho e/ou na embalagem.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados e sempre recuse a instalação de peças de reposição não originais.

Bedienungsanleitung

KOCHMULDE

BE

PT Português, 1

BE **Deutsch, 12**

IPG 640 S
IPG 751 S

Inhaltsverzeichnis

INDESIT

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

! Die Kochmulden sind werkseitig für den Betrieb mit (siehe Typenschild und Gaseinstellungsschild des Gerätes): Erdgas Kategorie II2E+3+ eingestellt.

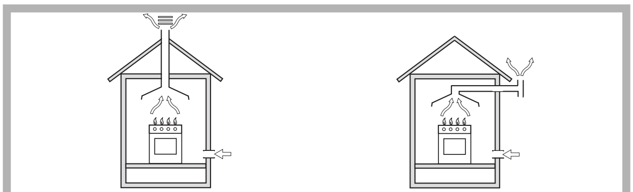
Aufstellung

! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen und von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

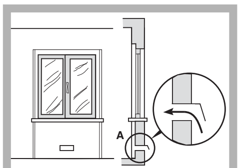
! Dieses Gerät darf nur in ständig belüfteten, und den Vorschriften der einschlägigen Norm:
NBN D51-003 und NBN D51-001 entsprechenden Räumen installiert und in Betrieb genommen werden. Folgende Anforderungen müssen gegeben sein:

- Der Raum muss mit einem Abluftsystem für die bei der Verbrennung entstehenden Abgase ausgestattet sein; dies kann entweder über einen Abzugsschacht, oder durch einen sich bei der Inbetriebnahme des Gerätes automatisch einschaltenden Elektroventilator erfolgen.



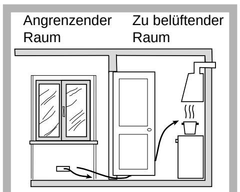
In Abzugsschächte oder Kamine mit Direkt ins Freie Abzweigungen (ausschließlich für Kochgeräte bestimmt) — Direkt ins Freie

- Der Raum muss außerdem mit einem für eine einwandfreie Verbrennung notwendigen Belüftungssystem ausgestattet sein. Das erforderliche Luftvolumen darf 2 m³/h pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten.



Beispiele von Zuluftöffnungen für die Verbrennungsluft

Das System kann mittels eines Belüftungsschachtes, mit Luftaufnahme direkt aus dem Freien, mit einem Nutzquerschnitt von mindestens 100 cm² verwirklicht werden, der so ausgelegt sein muss, dass ein unabsichtliches Verstopfen vermieden wird.



Vergrößerung des Lichtspaltes zwischen Tür und Fußboden

Oder auf indirekte Weise durch angrenzende Räume, die mit einem ins Freie führenden Belüftungsschacht, wie oben angegeben, versehen sind, bei denen es sich nicht um Gebäudeteile gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr bestehen kann oder um Schlafzimmer handeln darf.

- Die Flüssiggase, die schwerer als Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich. Räume, in denen Gasflaschen mit GPL-Flüssiggas gelagert werden, müssen demnach in Bodenhöhe mit geeigneten Abzugsöffnungen ins Freie ausgestattet werden, damit das Gas im Falle eventueller Gasverluste nach unten hin abziehen kann. Demnach dürfen GPL-Flüssiggasflaschen nicht in Räumlichkeiten, die unter der Erde liegen (Keller usw.) installiert oder gelagert werden, auch dann nicht, wenn sie bereits leer oder nur noch halb gefüllt sein sollten. Es ist empfehlenswert, nur die in Verwendung befindliche Gasflasche im Raum zu bewahren, und diese so aufzustellen, dass sie keiner direkten Einwirkung von Wärmequellen (Backöfen, Kamine, Öfen usw.), die einen Temperaturanstieg von mehr als 50°C bewirken könnten, ausgesetzt wird.

Einbau

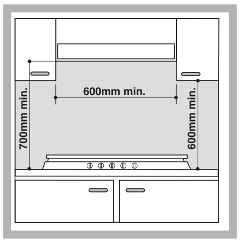
Die Gas- und Kombi-Kochmulden sind mit einem Schutzgrad des Typs X gegen Überhitzen ausgelegt und können somit neben Schränke installiert werden, deren Höhe die der Arbeitsplatte nicht überschreiten. Um eine korrekte Installation der Kochmulde zu gewährleisten, sind folgende Vorsichtsmaßregeln zu beachten:

- Angrenzende Schränke, deren Höhe die der Arbeitsplatte überschreiten, müssen einen Abstand vom Rand der Kochmulde von mindestens 600 mm aufweisen.

- Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Gebrauchsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren und zwar in einem Abstand von mindestens 650 mm.

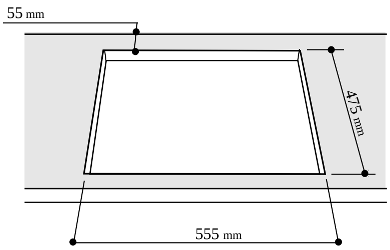
BE

- Die an die Dunstabzugshaube angrenzenden Hängeschränke sind in einem Abstand von mindestens 420 mm von der Arbeitsplatte aufzuhängen (*siehe Abbildung*).

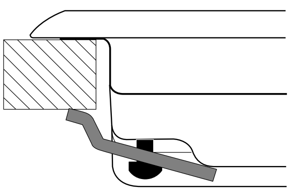


Sollte die Kochmulde unter einem Hängeschrank installiert werden, muss zwischen Hängeschrank und Arbeitsplatte ein Abstand von mindestens 700 mm bestehen (*siehe Abbildung*).

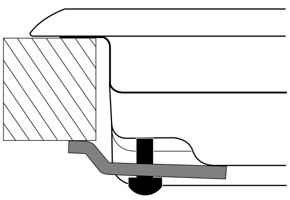
- Der Schrankausschnitt muss die auf der Abbildung angegebenen Abmessungen aufweisen.
  Die Kochmulde wird mit Hilfe von Haken auf der zwischen 20 und 40 mm starken Arbeitsplatte befestigt. Um eine optimale Befestigung der Kochmulde zu gewährleisten, sollten sämtliche zur Verfügung stehenden Haken verwendet werden.
- Wird die Kochmulde nicht über einem Einbaubackofen installiert, ist unter der Kochmulde eine Holzplatte zur Isolierung anzubringen. Dabei muss ein Mindestabstand von 20 mm von der Kochmuldenunterseite eingehalten werden.



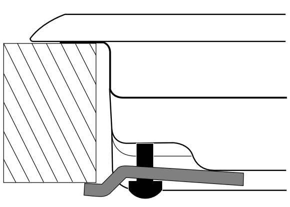
Haken-Befestigungsschema



Position der Haken für Arbeitsplatten **H=20mm**

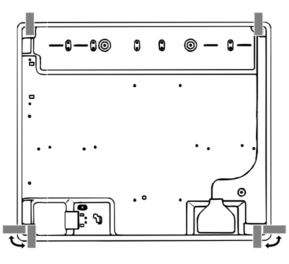


Position der Haken für Arbeitsplatten **H=30mm**



Position der Haken für Arbeitsplatten **H=40mm**

Vorne

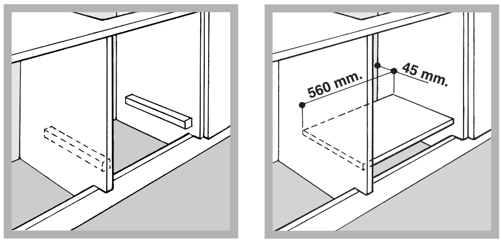


Hinten

! Verwenden Sie die im Beipack "Zubehör" befindlichen Haken.

Belüftung

Um eine einwandfreie Belüftung zu gewährleisten, muss die Rückwand des Schrankumbaus abgenommen werden. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).



! Die Kochmulde darf nur dann über Einbaubacköfen installiert werden, wenn diese über ein Kühlgebläse verfügen.

Elektroanschluss

Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Kochmulden sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (befindlich auf der Unterseite der Kochmulde) angegebenen Versorgungsspannung und -frequenz ausgelegt. Der Erdleiter des Kabels ist gelb/grün. Wird die Kochmulde über einem Einbaubackofen installiert, müssen der Elektroanschluss der Kochmulde sowie der des Backofens getrennt voneinander vorgenommen werden. Dadurch wird eine ausreichende elektrische Sicherheit gewährleistet und das Herausziehen des Backofens erleichtert.

Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz

Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

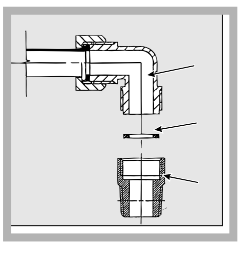
! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).

!Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

Anschluss an die Gasleitung

Der Anschluss des Gerätes an die Gasleitung oder an die Gasflasche muss gemäß den Vorschriften der gültigen Richtlinien (NBN D04-002) erfolgen und nur nachdem man sich vergewissert hat, dass es auf die Gasart, mit der es betrieben wird, eingestellt ist. Sollte dem nicht so sein, dann befolgen Sie bitte die Anleitungen des Abschnitts "Anpassung an die verschiedenen Gasarten". Bei Betrieb mit Flüssiggas aus Gasflaschen sind normgerechte Druckmesser zu verwenden.



Zum Anschluss des Gerätes an die Erdgasleitung (II2E+3+) ist in erster Linie das Anschlussstück "R" (auf Anfrage erhältlich in Ariston-Kundendienststellen) mit der entsprechenden Dichtung "G" an den am Gaszuleitungsschlauch befindlichen Anschluss "L" (siehe Abbildung) zu montieren. Bei dem Anschlussstück handelt es sich um einen kegelförmigen 1/2-Gas-Gewindezapfen.
Der Anschluss ist mittels eines:
- starren Rohres (gemäß der Norm NBN D51-003)
- oder mittels eines durchgehenden und mit Anschlussverschraubungen versehenen Inox-Stahlschlauches vorzunehmen.

Zwischen Gerät und Gasleitung ist ein gut zugänglicher Gashahn (der Marke A.G.B.) zu installieren.

Anschluss mittels eines starren Anschlussrohres (Kupfer oder Stahl)

!Der Anschluss an die Gasleitung muss so durchgeführt werden, dass das Gerät keinerlei Zugspannungen ausgesetzt wird.
Auf der Zuleitung zum Gerät befindet sich ein orientierbares,"L"-förmiges Anschlussstück, dessen Dichtheit durch einen Dichtring gewährleistet wird. Muss das Anschlussstück verdreht (in eine andere Richtung gedreht) werden, ist es absolut erforderlich, den Dichtring (im Beipack) auszutauschen. Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen.

Anschluss mittels Inox-Schläuchen mit hermetischen Wänden

Bei dem Anschlussstück für den Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfen. Der Anschluss bzw. das Verlegen dieser Schläuche muss so erfolgen, dass sie bei größter Ausdehnung eine Länge von 2000 mm nicht überschreiten. Stellen Sie nach erfolgtem Anschluss bitte sicher, dass der Inox-Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt oder an irgendeiner Stelle eingedrückt wird.

! Verwenden Sie ausschließlich Schläuche und Dichtringe, die den jeweilig gültigen inländischen Normen entsprechen.

Kontrolle auf Dichtheit

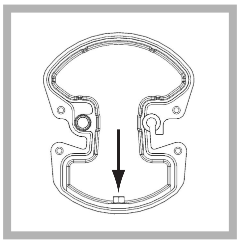
! Nach Abschluss der Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte alle Anschlüsse auf Dichtheit; verwenden Sie hierzu auf keinen Fall eine Flamme, sondern eine Seifenlösung.

Anpassung an die verschiedenen Gasarten

Wird die Kochmulde auf eine andere Gasart eingestellt, als die, für die sie vorgesehen wurde (ersichtlich aus dem Etikett auf der Kochmuldenunterseite oder auf der Verpackung), müssen die Düsen der Brenner auf folgende Weise ausgetauscht werden:

1. Nehmen Sie die Kochmuldenroste ab und ziehen die Brenner aus ihren Sitzen heraus.

2. Schrauben Sie die Düsen mit Hilfe eines 7 mm Steckschlüssels ab und ersetzen Sie sie durch die entsprechenden Düsen der neuen Gasart (siehe Tabelle 1 "Merkmale der Brenner und Düsen"). Im Falle des Brenners Mini WOK verwenden Sie zum Herausschrauben der Düse einen offenen 7-mm-Schlüssel (*siehe Abbildung*).



3. Setzen Sie sämtliche Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder ein.

4. Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit dem in unseren Kundendienst-Zentren erhältlichen Etikett der neu eingestellten Gasart.

• Einstellung der Brenner-Primärluft

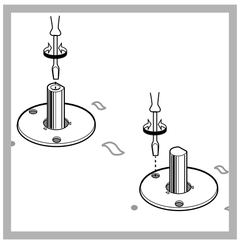
An den Brennern ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

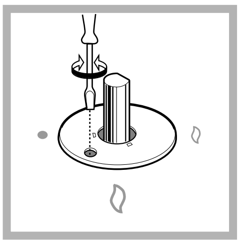
• Minimumeinstellung

1. Drehen Sie den Brenner auf Minimum;

2. Ziehen Sie den Reglerknopf ab und verstellen Sie dann die innen oder seitlich der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.
3. Vergewissern Sie sich, dass bei raschem Drehen von Maximum auf Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.

4. Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung (Thermoelement) ausgestatteten Geräten muss bei Nichtfunktionieren der Vorrichtung bei auf Minimum eingestellten Brennern der Durchfluss der Minimumleistung (durch Regulieren der Einstellschraube) erhöht werden.





5. Nach erfolgter Neuregelung sind die auf den Bypass-Linien angebrachten Siegel mit Siegellack oder ähnlichem Material zu erneuern.

! Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.

! Ersetzen Sie anschließend das Etikett der alten Eichung mit einem der neuen Gasart entsprechenden Etikett (in unseren Kundendienstzentren erhältlich).

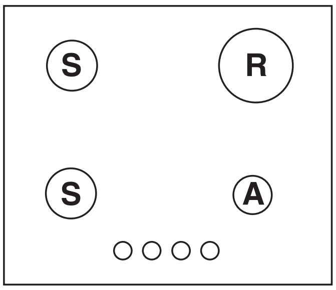
! Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muss das Zuleitungsrohr mit einem geeigneten Druckregler (gemäß den national gültigen Normen und Vorschriften) installiert werden.

TYPENSCHILD	
Elektrischer Anschluss	siehe Typenschild
	Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: - 2006/95/EWG vom 12/12/06 (Niederspannung) und nachfolgenden Änderungen - 2004/108/EWG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgenden Änderungen - 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgenden Änderungen. - 2009/142/CEE vom 30.11.09 (Gas) und nachfolgenden Änderunge. - 2002/96/EC und nachfolgenden Änderunge.

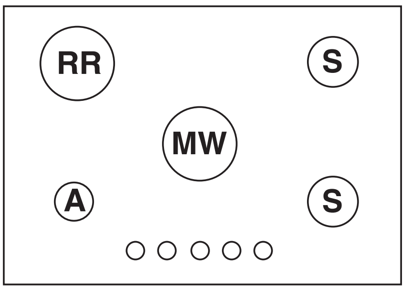
Merkmale der Brenner und Düsen

Tabelle 1												
				Erdgas					**Flüssiggas**			
Brenner	Durch-messer (mm)	Wärme-leistung kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)		Düse 1/100	Menge* g/h		Düse 1/100	Menge* l/h	Wärme-leistung kW (p.c.s.*)	Menge* l/h
		Nom.	Red.		(1)	(mm)	Butan	Propan	(mm)	G20	Nom.	G25
Starkbrenner (R)	100	3.00	0.70	41	39	86	218	214	116	286	3.00	332
Reduz. Starkbrenner (RR)	100	2.60	0.70	41	39	80	189	186	110	248	2.60	288
Mittelstarker Brenner (S)	75	1.65	0.40	30	28	64	120	118	96	157	1.65	183
Hilfsbrenner (A)	55	1.00	0.40	30	28	50	73	71	79	95	1.00	111
Mini WOK (MW)	110	3.50	1.50	—	61	91	254	250	138	333	3.30	365
Versorgungs-druck	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)						28-30 20 35	37 25 45		20 15 25		25 15 30

* Bie 15°C und 1013 mbar-Trockengas
Propangas oberer Heizwert = 50,37 MJ/kg
Butan oberer Heizwert = 49,47 MJ/kg
Erdgas G20 oberer Heizwert = 37,78 MJ/m³
Erdgas G25 oberer Heizwert = 32,49 MJ/m³
(1) Nur für Geräte, die mit einer Sicherheitsvorrichtung gegen Gasverluste ausgerüstet sind.



IPG 640 S

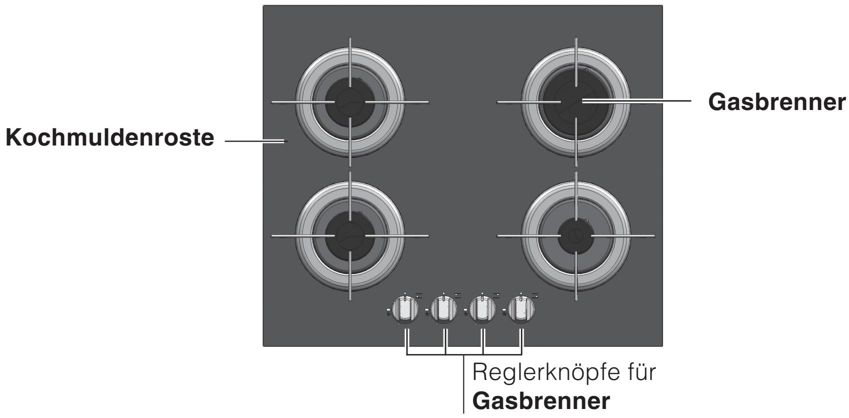


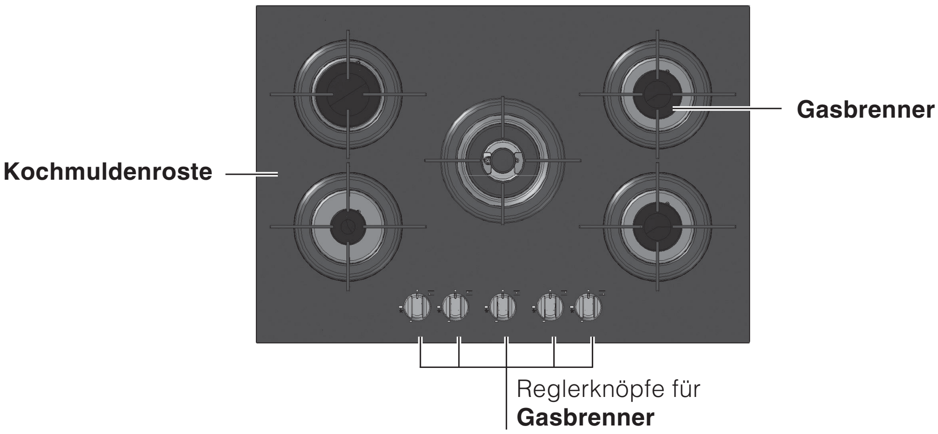
IPG 751 S

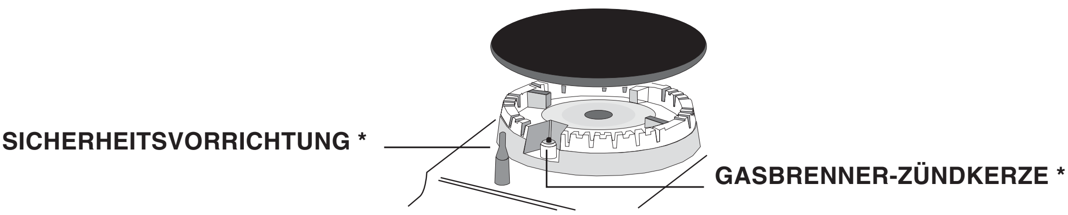
Beschreibung des Gerätes

BE

Geräteansicht







- **GASBRENNER:** Diese weisen unterschiedliche Durchmesser und Leistungen auf. Wählen Sie den Brenner, der dem Durchmesser des eingesetzten Topfes entspricht.
- Reglerknöpfe für **GASBRENNER***: zur Regulierung der Flamme.
- **GASBRENNER-ZÜNDKERZE***: zur automatischen Zündung des gewählten Brenners.
- **SICHERHEITSVORRICHTUNG***: Diese spricht an, wenn die Flamme unversehens erlöschen sollte und unterbricht automatisch die Gaszufuhr.

***** Nur bei einigen Modellen.

Inbetriebsetzung und Gebrauch

INDESIT

BE

!Auf jedem Reglerknopf ist gekennzeichnet, welcher Gasflamme oder Elektroplatte* er entspricht.

Gasbrenner
Der gewählte Brenner kann mittels des entsprechenden Reglerknopfes auf folgende Einstellungen gedreht werden:

- • AUS
- ▬ Maximum
- ▬ Minimum

Zum Anzünden der Gasflamme führen Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner, drücken den entsprechenden Reglerknopf fest ein und drehen diesen dann gegen den Uhrzeigersinn auf Maximum.
Bei den mit einer Sicherheitsvorrichtung bestückten Modellen muß der Reglerknopf für ungefähr 6 Sekunden eingedrückt gehalten bleiben, bis die Vorrichtung, dank derer die Flamme automatisch gezündet bleibt, aufheizt.
Bei den mit einer Zündkerze ausgestatteten Modellen muß zur Zündung des gewählten Brenners zuerst die mit dem Symbol ☆ gekennzeichnete Zündungstaste gedrückt, und dann der entsprechende Reglerknopf eingedrückt und im Gegenuhrzeigersinn bis auf Maximum gedreht werden.
Einige Modelle sind mit einer in den Reglerknopf integrierten Zündvorrichtung ausgestattet, in diesem Falle ist das Modell mit der Zündkerze bestückt, jedoch nicht mit der Zündungstaste.
Zur Zündung eines jeden Brenners ist der entsprechende Reglerknopf nach innen zu drücken, daraufhin nach links bis auf Maximum zu drehen, und so lange eingedrückt zu halten, bis die Flamme zündet.

! Sollte der Brenner ungewollterweise erlöschen, drehen Sie den Reglerknopf auf Position ‘AUS' und versuchen ein erneutes Anzünden erst nach Verstreichen von mindestens 1 Minute.

Zum Ausschalten des Brenners wird der Reglerknopf im Uhrzeigersinn auf die Position 'AUS' ("•") gedreht.

***** Nur bei einigen Modellen.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner

Um optimale Leistungen zu gewährleisten, ist Folgendes zu beachten:
- Verwenden Sie die für den jeweiligen Brenner geeignete Topfgröße (siehe Tabelle) um zu vermeiden, dass die Flammen über den Topfboden herausschlagen.
- Benutzen Sie ausschließlich Kochgeschirr mit flachem Boden und mit Deckel.
- Drehen Sie den Brenner auf klein, sobald das Gargut kocht.

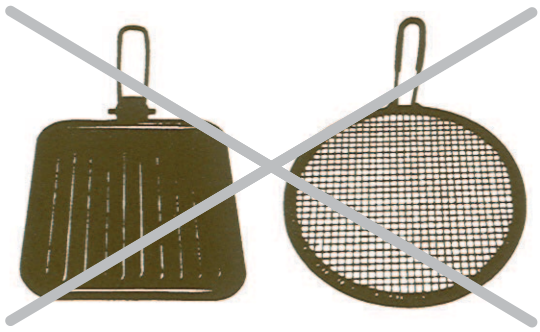
Brenner	Kochgeschirrdurchmesser (cm)
Starkbrenner (R)	22 – 24
Mittelstarker Brenner (S)	16 – 20
Hilfsbrenner (A)	10 – 14

Töpfe für 60-cm-Kochfelder

Bruciatore	ø Diametro Recipienti(cm)
Reduzierter Starkbrenner (RR)	24 – 26
Mittelstarker Brenner (S)	16 – 20
Hilfsbrenner (A)	10 – 14
Mini WOK (MW)	24 – 26

Töpfe für 75-cm-Kochfelder

! Um zu erkennen, welchen Brenner Sie verwenden, ziehen Sie bitte die im Abschnitt "Eigenschaften der Brenner und Düsen" befindlichen Zeichnungen zu Rate.



! Verwenden Sie keine Flammenteilerroste, keine Toastergitter bzw. Fleisch-Grillroste aus Inoxstahl auf den Gas-Kochzonen.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

BE

! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- **Dieses Gerät bezieht sich auf ein Einbaugerät der Klasse 3.**
- **Gasgeräte erfordern eine ordnungsgemäße Belüftung um einen einwandfreien Betrieb zu gewährleisten. Vergewissern Sie sich deshalb davon, dass bei der Installation die im Abschnitt "Aufstellung" aufgeführten Anforderungen gegeben sind.**
- **Die Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild angegeben sind.**
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- Vermeiden Sie, dass die Stromkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte nicht, Innenteile selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie den Kundendienst (*siehe Kundendienst*).
- Stellen Sie Stieltöpfe und Pfannen immer mit nach innen gerichteten Griffen auf die Kochstelle, um jegliches Risiko durch unbeabsichtigtes Anstoßen auszuschließen.
- Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner noch heiß sind.
- Gebrauchen Sie bitte kein unstabiles oder verformtes Kochgeschirr.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne" auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können ihr Elektrohaushaltsgerät zu öffentlichen Recyclinghöfen, anderen kommunalen Müllsammeleinrichtungen oder, falls durch nationales Recht erlaubt, bei einem Neukauf eines vergleichbaren Gerätes dem Händler in Obhut geben.
  Alle führenden Hausgerätehersteller arbeiten aktiv an der Erstellung eines Systems zur Sammlung und Entsorgung von Elektrohaushalts-Altgeräten.

Reinigung und Pflege

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

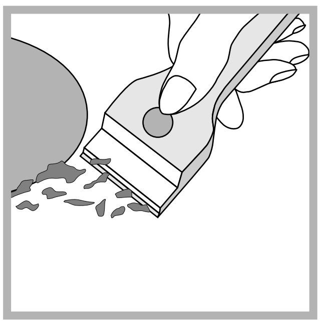
Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung Ihres Gerätes

! Der Einsatz von Scheuermitteln oder scharfen oder chemischen Reinigungsmitteln, wie Backofensprays, Fleckenentferner, Rostentfernungsmittel, Reiniger in Pulverform und Scheuerschwämme, die die Oberfläche der Kochmulde hoffnungslos beschädigen würden, ist zu vermeiden.

! Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Zur täglichen Pflege genügt es, die Kochmulde mit einem feuchten Schwamm abzuwischen und mit Küchenpapier abzutrocknen.
- Die abnehmbaren Teile müssen regelmäßig mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt und von eventuellen Verkrustungen befreit werden.
- Bei den mit automatischer Zündung versehenen Kochmulden müssen die Spitzen der elektronischen Zündvorrichtungen häufig sorgfältig gereinigt werden, wobei zu kontrollieren ist, dass die Löcher der Flammenkränze nicht verstopft sind.
- Auf den Edelstahlteilen können Flecken hinterbleiben, wenn stark kalkhaltiges Wasser oder scharfe (phosphorhaltige) Spülmittel für längere Zeit darauf stehenbleiben. Es ist ratsam, diese Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und trockenzureiben. Übergekochtes Wasser muss ebenfalls beseitigt werden.
- Reinigen Sie das Kochfeld vor jedem Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um Staub oder alte Essensreste zu beseitigen. Die Oberflächen des gesamten Kochfeldes sind regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge zu reinigen. Glaskeramikfelder sollten von Zeit zu Zeit auch mit einem entsprechenden, im Handel erhältlichen Spezialreiniger behandelt werden. Entfernen Sie zuerst sämtliche Speisereste und



Fettspritzer mit einem geeigneten Schaber, z.B. (nicht mitgeliefert).
Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch lauwarm ist, (beispielsweise das Linie Solutions, welches in allen Kundendienst-Zentren der Firma Merloni Elettrodomestici erhältlich ist) verwenden Sie hierzu weiches Küchenpapier und ein geeignetes Reinigungsmittel, reiben Sie es daraufhin mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es abschließend sorgfältig ab.Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste oder stark zuckerhaltige Speisereste müssen sofort mit einem Schaber von der noch heißen Kochzone entfernt werden. Spezialreiniger bilden eine durchsichtige Schutzschicht, die den Staub abstößt. Diese schützt die Oberfläche auch vor eventuellen Schäden, die durch stark zuckerhaltige Speisen verursacht werden könnten. Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder sonstige Scheuermittel. Auch scharfe Reinigungsmittel wie Backofensprays oder Fleckenmittel sind zu vermeiden.



Wartung der Gashähne

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn auszutauschen.

! Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.

Störungen und Abhilfe

BE

Bevor Sie bei eventuellen Betriebsstörungen den Kundendienst anfordern, sollten einige Kontrollen vorab durchgeführt werden. Vergewissern Sie sich in erster Linie, dass auch keine Unterbrechung in der Strom- bzw. Gaszufuhr Ihrer Anlage besteht, vor allem, ob der Gashaupthahn auch aufgedreht wurde.

Störungen	Mögliche Ursachen / Lösungen
Der Brenner zündet bzw. hält die Flamme nicht.	• die Gasaustrittsöffnungen der Gasbrenner verstopft sind; • alle abnehmbaren Brennerteile ordnungsgemäß montiert wurden; • Durchzug in Kochmuldennähe besteht;
Bei den mit Sicherheitsvorrichtungen versehenen Modellen erlischt die Flamme.	• der Reglerknopf auch bis zum Anschlag durchgedrückt wurde; • der Reglerknopf lange genug gedrückt wurde, um die Aktivierung der Sicherheitsvorrichtung zu ermöglichen; • die direkt an der Sicherheitsvorrichtung befindlichen Gasaustrittsöffnungen verstopft sind.
Bei Einstellung des Brenners auf Minimum erlischt die Flamme.	• die Gasaustrittsöffnungen verstopft sind; • Durchzug in Kochmuldennähe besteht; • das Minimum korrekt eingestellt ist.
Das Kochgeschirr steht nicht sicher.	• der Topfboden auch vollständig eben ist; • der Topf auch genau auf die Brennermitte gestellt wurde; • die Kochmuldenroste vertauscht wurden.

Sollte Ihr Gerät trotz aller Kontrollen nicht funktionieren bzw. die Störung weiter bestehen bleiben, dann fordern Sie bitte den nächstliegenden Kundendienst an. Geben Sie bitte Folgendes an:
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen finden Sie auf dem Typenschild, das sich auf dem Gerät und/oder der Verpackung befindet.

!Beauftragen Sie bei einem Defekt niemals einen nicht autorisierten Kundendienst bzw. Techniker und lassen Sie ausschließlich Original-Ersatzteile einbauen.

07/2010 - 195086438.00
XEROX FABRIANO